de lacossa & tagliala ī fette longhe & sottili & battile bene sopra vn tagliero / o tavola cō la costa del coltello / & togli sale / & finocchio posto & ponilo sopra la ducta fetta dicarne / Dapoi togli de ptetrosmolo / maiorana & de bon lardo & batti queste cose inseme cō vn poche di bone spetie / & distendile bene queste cose ī la ducta fetta Dapoi ī uoltela ī seme & polla nel speto accocer / Ma nō la lassara troppo seccar al focho.

Per fare coppiette al modo Romano.

Aglia la carne ī pezzi grossi como vno ouo / ma non la formir dicagliar / perch ludutti pezzi deueno restar attaccati luno collaltro / & togli vn pocho de sale & de piuarema / cioe / il seme di coriandri / ó vero finocchio pesto / & in brattane bene ludutti pezzi / & da poi poneli vn pocho ī soppressicia & coceli in lospeto arrosto mettendo ī esso speto tra luno pezzo & lalcro vna fettolina di lardo sottile per tener le ducte copiette piu morbide.

per fare mortadelle de carne de uitello:

Iglia delacarne magra delacossa & battila cō vn pocho di lardo / o di bon grasso de uitello como si batte lacarne de Ipastelli / Dapoi togli petrosello & maiorana battuta ben menuta / & vn rosso doua cō vn pocho di caso grattato piu & mancho secundo laquantita ch uol fare & spetie & zafrano / & mescola tutte queste cose con la ducta carne / & da poi togli di reto de porcho / o di crastone / o daltra bestia

pur ch sia bona & liga molto bene la ducta mescolanza ī questa tal rete / facendone pezzi di grossezza duno ouo / ó simile / & ponila adrostir nel speto & ch si cocha ad agio / & ch non sia troppo cotta.

per fare Tomacelli.

Ogli figatelli di porcho & altri figatelli & coceli alesso / ma non troppo / da poi gratali como se gratta il caso / & togli ventrescha de porcho secundo laquantita de figatelli & battila molto bene / Et togli vn pocho de cascio uecchio & vn pocho de cascio grasso & vnpocha de maiorana & petrosillo & vuapassa & spetie & doi ó tre oua secundo laquantita / & pista tutte queste cose ī seme con li figatelli / Et da poi fa li tomacelli grossi como vna noce / ó vero como vno ouo & fascia ognivno dusperse cō la rete del porcho / Dapoi coceli ī la padella cō bon lardo & deuono fcocer ad agio / & nō siano troppo cotti.

per fare bon ceruellate de carne de porco / o de uitello giouine:

Iglia carne magra senza nerno cioe / de lacossa / & di bon grasso di porcho ó de uitello / & battilo tanto minutamente col coltello quanto sia possibile / Dapoi togli di bon cascio uecchio / & vn pocho di bon cascio grasso & di bone spetie & doi ó tre oua & similemēte delsale secundo laquantita / & mescola diligentemente tutte queste cose inseme & fa ch siano vnpocho gialle di zafrano / & togli